

[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)

Link: <https://risveglioduemila.it/2023/10/giovinbacco-in-piazza-tre-giorni-per-conoscere-le-specialita-enogastronomiche-del-territorio-e-per-aiutare-gli-alluvionati/>

mercoledì, 4 Ottobre, 2023

Accedi



SETTIMANALE CATTOLICO DI INFORMAZIONE - DAL 1902



Arcidiocesi di  
Ravenna-Cervia

pubblicità Contatti



Home > Cibo > "Giovinbacco in Piazza": tre giorni per conoscere le specialità enogastronomiche del territorio...

# "Giovinbacco in Piazza": tre giorni per conoscere le specialità enogastronomiche del territorio e per aiutare gli alluvionati

*Il 27, 28 e 29 ottobre tanti eventi per la ventunesima edizione della manifestazione. Non solo degustazione di vini, ma anche ristorazione di qualità, laboratori e cene benefiche*

Di **Redazione** - 4 Ottobre 2023



La presentazione di Giovinbacco

## Categorie

Seleziona una categoria

## Tag

allerta meteo alluvione Angelus ausl  
Ausl Romagna bollettino  
camera di commercio carabinieri caritas  
cei Cervia Coldiretti contagi  
coronavirus covid Covid 19  
Dante Emilia Romagna  
Guardia di Finanza guarigioni  
Lorenzo Ghizzoni  
Marina di Ravenna messa  
michele de pascale Natale pace  
Papa Francesco  
polizia locale preghiera protezione civile  
ravenna Ravenna Festival  
Regione regione emilia-romagna  
Regione Emilia Romagna Romagna  
Rosario Santa Teresa tamponi  
terapie intensive tv2000 Ucraina  
udienza vaccini Vangelo

## Articoli recenti

Tra il 10 e l'undici ottobre l'Alighieri illuminato di verde

4 Ottobre 2023

La ventunesima edizione di "GiovinBacco in Piazza", il 27, 28 e 29 ottobre in quattro piazze del centro storico di Ravenna si vivrà nel segno della solidarietà. Sarà non solo l'occasione, come è stato detto nella conferenza stampa di presentazione il 4 ottobre, di fare conoscere il lavoro di centinaia di artigiani, produttori e agricoltori del nostro territorio, duramente danneggiati dagli eventi atmosferici catastrofici maggio e luglio, **ma anche di fornire un aiuto concreto: parte del ricavato andrà in aiuto ai cittadini del nostro territorio colpiti dall'alluvione e dagli altri eventi meteorologici estremi.**

In particolare l'utile della cena finale e **il 50% dell'introito ricavato dalla tradizionale vendita del vino donato dalle cantine aderenti nello stand in Piazza del Popolo – gestito dal Lions Club Ravenna Bisanzio – sarà destinato al Fondo donazioni del Comune di Ravenna** a sostegno dei cittadini colpiti da eventi catastrofici. La manifestazione è stata presentata in Municipio a Ravenna nel corso di una conferenza stampa alla quale sono intervenuti l'assessora alle Attività Produttive **Anna Giulia Randi**, **Nevio Ronconi** presidente dell'agenzia Tuttifrutti, **Serenella Vasini** direttrice di Cooperdiem che da quest'anno affianca Tuttifrutti nell'organizzazione, **Barbara Monti** fiduciaria della Condotta Slow Food di Ravenna e **Mauro Zanarini** responsabile eventi di Slow Food Ravenna. Presenti il presidente del Lions Club Ravenna Bisanzio **Pietro Gueltrini** e i rappresentanti **Visit Ravenna**, delle **associazioni del commercio e dell'artigianato**, oltre che del **Servizio dipendenze patologiche di Ravenna – unità di strada**

**Sono centinaia le etichette romagnole presenti nel 2023.** Il pubblico potrà gustare **i vini di Romagna** – Sangiovese, Albana e tutti gli altri vini di decine di produttori locali – **in Piazza del Popolo e in Piazza Garibaldi.** In Piazza del Popolo sarà presente anche una bella selezione di Spumanti di Romagna metodo classico.

Accanto allo stand di Slow Food, **in Piazza XX Settembre** sono in degustazione **i vini italiani e regionali della Guida Slow Wine:** i vini con la chiocciola in sintonia con la filosofia di Slow Food e i Vini Quotidiani con un ottimo rapporto qualità-prezzo. Da quest'anno, anche una rassegna di vini naturali e rifermentati.

Gli stand per la degustazione del vino chiudono alle 23, ma è possibile continuare la consumazione dei tagliandi fino alla mezzanotte presso lo stand di Piazza Garibaldi, dove i sommelier prolungheranno il servizio di mescolata.

Anche Piazza Garibaldi sarà dedicata alle **cantine di Romagna** a cui si aggiunge uno spazio dell'**Associazione Anima dei tre colli di Brisighella.** Accanto al vino, ecco gli **stand degli artigiani e delle artigiane Cna** che propongono pasta fresca, piadina, pizza frita, arancini e altre specialità. Non manca la birra artigianale di **Birra Delira** e di **Birra Valsenio.**

In Piazza Kennedy sono presenti 7 punti di ristorazione di qualità: **Cucina del Condominio / Griglia Filari – Borgo dei Guidi / Osteria Bartolini del Gran Fritto / Osteria La Campanara / Ristorante Amarissimo / Ristorante del Mercato Coperto Ravenna.** A questi si aggiunge quest'anno **Coop e la sua tavola.**

In piazza anche il vino sfuso della **Cantina Spinetta**, il Capanno dei **Cannoli Siciliani e**

"Giovinbacco in Piazza": tre giorni per conoscere le specialità enogastronomiche del territorio e per aiutare gli alluvionati

4 Ottobre 2023

Papa Francesco: "La Chiesa non si lascia dettare l'agenda dal mondo"

4 Ottobre 2023

San Francesco: un fascino oltre lo spazio e il tempo

4 Ottobre 2023

"Carceri, cultura, libertà", tavola rotonda e mostra in Malatestiana

4 Ottobre 2023

[Archivi](#)

Seleziona il mese

**del Marsala** con lo chef Paolo Pecorella dell'Associazione Salviamo i Mulini di Trapani e infine le birre artigianali: **Birra Bizantina, Birra Iconika, Birra del Mercato Coperto.**

Sempre in Piazza Kennedy c'è il Mercatino con le bancarelle de "i produttori a GiovinBacco" e lo spazio con i prodotti delle quattro località di **Borghi più Belli e Alberghi Diffusi**, cioè Brisighella, Portico di Romagna, San Leo e Palazzuolo sul Senio.

A GiovinBacco in Piazza l'ingresso è libero. **Per gli assaggi di vino sono a disposizione carnet per le degustazioni, che si acquistano online** (sul sito giovinbacco.it e visitravenna.it) **oppure in Piazza del Popolo e in Piazza Garibaldi** o ancora in prevendita presso lo Iat di Ravenna in Piazza San Francesco.

**I carnet sono da 5 e 10 degustazioni.** A GiovinBacco è vietata la degustazione del vino per i minori di 18 anni. Le consumazioni del cibo di strada si acquistano presso i singoli stand o i chioschi e gli acquisti alle bancarelle del mercato agricolo e artigianale si fanno direttamente ai banchi vendita.

In Piazza del Popolo sarà allestita una **postazione dell'Unità di Strada del Servizio Dipendenze Patologiche Ravenna** con il programma Sicuramente Insieme, che offrirà al pubblico informazioni utili per il **corretto uso di alcol** e sostanze e per la **guida sicura** oltre che la prova etilometro monouso.

**Durante la manifestazione si terranno diversi incontri, laboratori, chiacchierate, fra Piazza XX Settembre (Casa Slow Food) e la Sala Spadolini della Biblioteca Oriani in via Corrado Ricci**

**Inoltre in Piazza San Francesco** presentazione della CicloStorica La Divina in collaborazione con FIAB Ravenna. Presentazione del Giro d'Italia d'Epoca e partenza della tappa Ravenna-Cervia, con ritorno al villaggio vintage. Sarà organizzata anche una pedalata nel centro di Ravenna e dintorni.

GiovinBacco, in collaborazione con **Confcommercio, Confesercenti e con 40 ristoranti del territorio**, propone anche quest'anno "Il Piatto GiovinBacco", iniziativa volta a promuovere il Romagna Sangiovese di qualità sulle tavole e in cucina. Le decine di ristoranti romagnoli aderenti **dal 20 al 29 ottobre** presentano ai loro clienti **piatti a base di Sangiovese o abbinamenti di pietanze con bottiglie di Romagna Sangiovese.**

Al Mercato Coperto Ravenna e ai Giardini Pensili della Provincia sabato 28 ottobre è in programma un **evento dedicato a 60 buyers e sellers italiani del settore turismo organizzato con Visit Romagna.**

Per chi vuole associare i piaceri del vino e della tavola al godimento della cultura è stato studiato il **Carnet Cultura** che prevede per chi acquista le degustazioni dei vini a GiovinBacco sconti o agevolazioni.

**Lunedì 30 ottobre presso la Ca' del Pino** (Via Romea Nord, 295 - Ravenna) alle 20.30 è in programma la **Cena conclusiva a cura di Slow Food.**

**Nell'occasione verrà consegnato il premio "E' bdòcc d'òr"** (il pidocchio o cozza d'oro) **a Franco Chiarini**, socio fondatore di Arci Gola, noto ricercatore dei prodotti del territorio, innovatore e conservatore, collezionista di menù delle tavole ricche e povere. Fondatore e segretario di Menù Associati, Associazione Internazionale Menù Storici. Gourmet e animatore di ChefToChef Emilia-Romagna, di cui è stato segretario per 10 anni. **L'utile della cena verrà devoluto a favore del fondo del Comune di Ravenna di sostegno dei cittadini colpiti da eventi catastrofici**

L'organizzazione della manifestazione è di Tuttifrutti con Cooperdiem e Slow Food Ravenna, con la compartecipazione e il contributo del Comune di Ravenna, con il patrocinio e il sostegno a vario titolo di Regione Emilia-Romagna, APT dell'Emilia-Romagna, Visit Romagna, Provincia di Ravenna, Camera di Commercio di Ravenna e Ferrara e Camera di Commercio della Romagna. Con la collaborazione speciale di Visit Ravenna, CNA Ravenna, Romagna Acque e Lions Club Ravenna Bisanzio. E con la collaborazione di decine e decine fra associazioni e attività economiche del territorio. Main sponsors La Cassa di Ravenna e De Stefani.

Orari: Venerdì 27 ottobre dalle 18 alle 23, sabato 28 e domenica 29 dalle 11 alle 23

**Info 339.4703606 / 0544.509611**

[www.giovinbacco.it](http://www.giovinbacco.it) – [facebook.com/giovinbacco](https://facebook.com/giovinbacco)

GiovinBacco

Informativa sulla [privacy](#)



© CORRIERE CESENATE APS Editore de "Il Risveglio", piazza Arcivescovado 11 - 48121 Ravenna | Tel. (+39) 0544 36473 | [info@risveglioduemila.it](mailto:info@risveglioduemila.it) | Proprietà: Corriere Cesenate Aps, Direttore responsabile: Francesco Zanotti, vice direttore di Ravenna: Daniela Verlicchi | Giornale locale ROC (Registro Operatori di Comunicazione) autorizzazione Tribunale di Forlì n. 409 del 20/2/1968